KOMBU ROYAL prix au g

Le Kombu royal est une algue alimentaire, utilisée en cuisine pour réaliser des papillotes, elle est sélectionnée et récoltée à Roscoff.



Marque : Thalado Comptoir des Algues
Référence : 1504
Points de fidélité offerts : 6

Prix : 7.00€

Critères associés :
Algues : Algues en feuilles entières

Kombu Royal Breton BIO

Le Kombu Royal Algues est un type d'algue, en particulier une espèce de varech (Laminaria digitata), souvent utilisé dans la cuisine japonaise. Il est connu pour sa riche saveur umami et est couramment ajouté aux soupes, bouillons et autres plats pour en rehausser le goût.

Les algues royales Kombu contiennent également de nombreux nutriments, notamment de l'iode, du calcium, du fer et des vitamines, ce qui en fait un complément nutritif à un régime alimentaire équilibré.

Le **Kombu Royal Breton** est parfait pour remplacer la feuille d'aluminium qui vous sert à préparer les papillotes de poissons ou de viandes blanches. Cette algue permet également d'envelopper les ingrédients d'une brochette (st Jacques, gambas, etc.).

Particularités :

Riche en fibres et iode

Accélère la cuisson des légumes secs et des céréales.

Récoltées et sélectionnées sur la côte Nord-Finistère.

Réhydratation : 5 minutes dans de l'eau froide.

Utilisation : Cuite

Conservation : Dans leur sachet, ou dans une boîte, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

INGREDIENTS : 100% algue déshydratée

Sachet de 50 gr refermable.

Lien vers la fiche du produit